2.057 Nátierka tvarohová s treščou pečeňou
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tvaroh mäkký	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50	1,80	1,80
maslo	0,50	0,50	0,65	0,65	0,85	0,85	1,10	1,10
treščia pečeň b. n.	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55	0,80	0,80
cibuľa	0,30	0,25	0,40	0,34	0,45	0,38	0,50	0,42
soľ	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vyšľaháme, pridáme prelisovaný tvaroh , treščiu pečeň bez oleja a očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu . Dobre vyšľaháme, dochutíme soľou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	200	48	1,86	4,2	0,0	0,7	0,1	8,1	0,1	0,026	0,0	0,0	0,4	0,0
B	261	63	2,42	5,4	0,0	0,9	0,1	10,8	0,1	0,034	0,0	0,1	0,6	0,0
C	332	80	2,80	7,1	0,0	1,1	0,1	12,7	0,1	0,044	0,0	0,1	0,7	0,0
D	422	101	3,35	9,1	0,0	1,2	0,1	15,6	0,2	0,057	0,0	0,1	0,7	0,0